

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. and Indriati. 2003. Color stability of natural pigment from secang woods (*Caesalpiniasappan*. L). Proceeding of the 8th Asean Food Conference; Hanoi 8 – 11 October 2003
- Andarwulan, N., dan Kusnandar, F. 2009. Analisis Pangan. Dian Rakyat: Jakarta Utara
- Anonim, 2009, Tanaman Obat Indonesia, *www. Iptek. net. id*. Diunduh tanggal 29 Februari 2008.
- Astawan, M. 2009. A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan Untuk Keluarga. Dian Rakyat: Jakarta. 30-31 hal
- Badarudin, T. 2006. Penggunaan Maltodekstrin Pada Yoghurt Bubuk Ditinjau dari Kadar Air, Keasaman, pH, Rendemen, Reabsorpsi Uap Air, Kemampuan, Keterbasahan, dan Sifat Kedispersian. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya: Malang.
- Bahri, S. 2007. Klorofil Sebagai Darah Hijau Manusia. [http://www. Workpress. com](http://www.Workpress.com).
- Blancard, P.H., and Katz, F.R 1995. *Starch Hydrolisis in Food Polysaccarides and Their Application*. Marcell Dekker. Inc.: New York.
- Brouillard R. 1982. Chemical structure of anthocyanins. In: Markakis P (ed). *Anthocyanin as Food Colorants*. New York: Academic Press.
- Benjapak, N., Prasan, S., and Sayan, T. 2008. *Determination of Antioxidant Capacity and Nutritive Value of Pak-waban (Sauropus androgynous L,Merr.)* Science Journal 36 (4). Departement of Biochemistry, Faculty of Science. Khan Kaen University: Thailand.
- Cahyana, M. 2002. Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnanomum burmannii Nees ex Blume*), ISSN No. 0216-0781.
- Chafid, A., dan Kusmawardhani, G. 2010. Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin menggunakan enzim α – amilase. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Dehpour, A. A., Ebrahimzadeh, M. A., Fazel, N. S., dan Muhammad, N.S. 2009. *Antioxidant Activity of Methanol Extract of Ferula Assafoetida and its Essential oil Composition Grasas Aceites*, 60 (4), 405-412.

- Depertemen Kesehatan. (1989) *Materia Medika Indonesia*. Jilid V. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. Halaman. 92-94, 195-199.
- Dewi, G.P. 2012. Pengaruh Penambahan Dekstrin Terhadap Mutu Produk Minuman Instan Buah Naga Putih (*Hylocereusundatus*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereuspolyhizus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Dwidjoseputro, 1994. Pengantar Fisiologi Tumbuhan. PT. Gramedia: Jakarta.
- Entin, W. 2002. Kinetika Fermeabilitas Daun Katuk (*Sauropusandrogynus* L,Merr.) Daun Pare (*Masiordicacharantia* L.) dan Daun Pepaya (*Caricia papaya* L.) di dalam Rumen Sapi. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Estiasih, T., dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara: Jakarta.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. Edisike-III. Univercity Wiscorsin. Madison: New York.
- Gadow, A., E Joubert, C.F. Hansman. 1997. *Comparison of The Antioksidant Aktifity of Asphalatin with that of other Plant Phenol of Roibos Tea (Asphalatus linearis)*. J. Agric. Food Chem., 45, 632-638.
- Godwin, 1976. *Chemistry and Biochemysry of plant pigmens*. London: Academic Press.
- Gross. J. 1991. Pigment in Vegetable, *Chlorophylls and Caratenoid*. Van Nostrand Reinhold: New York.
- Hariana, A. 2008. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Tanaman Obat. Cetakan I. Agromedia Pustaka: Jakarta.
- Hastuti, Andriana M. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman bagi Penderita Diabetes Melitus. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Holinesti R. 2009. Studi pemanfaatan pigmen brazilein kayu secang (*Caesalpinia sappan*, L.) sebagai pewarna alami serta stabilitasnya pada model pangan. *J. Pendidikan dan Keluarga UNP*, 1(2): 11-21.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology Handbook*. VCH Publisher. Inc: New York.
- Kennedy, J.F., Knill, C. J., and Taylor, D. W. 1995. *Maltodextrin Handbook of Strach Hydrolysis Products and Their Derivatives*. Blockie Academic and Profesional.
- Kim, DS, Baek, N., Oh, S.R., Jung, K, Y., Lee, I. S., and Leer, H., 1997, *NMR Assigment of Brazilein*, *Phytochemistry*, 46, No. I, 177- 178.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, Yudha, B. 2004. *Membuat Makanan Cepat Saji*. Trubus Agrisarana: Surabaya.
- Lingga, P. 1998. *Resep – resep Obat Tradisional*. Cetakan ke-IV. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Lingga, L. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. PT. Agromedia Pustaka: Jakarta.
- Lastriningsih, 1997. *Mempelajari Pembuatan Bubuk Konsentrat Kunyit (Curcuma domestica Val) dengan Menggunakan Alat Pengering Semprot*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Maharani K. 2003. *Stabilitas pigmen brazilein pada kayu secang (Caesalpiniasappan, L)*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Mahmud,M.K., Hermana, Zulfianto, N.A., Rozanna, R., dll. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Alex Media komputindo: Jakarta.
- Mardiana, 2010. *Pembuatan Effervecent Rosela (Hibiscus sebdarifa L)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Moon, C. K., K. S. Park, S. G. Kim, and H.S. Won. 1992. *Drud and Chemycal Toxicology Drug Chem Toxicol*. 15 (1) : 81-91.
- Muhlisah, F. dan Hening, S. 1999. *Sayur dan Bumbu Dapur Berkhasiat Obat*. Cetakan IV. Penebar Swadaya: Jakarta.

- Muchtadi, T.R. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Oliveira, L. F. C., Edwards H.G. M., Veloso, E. S., and Nesbitt, M., 2002, Vibrational Spectroscopic Study of Brazilin and Brazilein, The main constituents of Brazil wood From Brazil, *Vibrational Spectroscopy* 28: 243-249.
- Paul, dan Falkowski. 2008. *The Microbial Engines That Drive Earth Biogeochemical Cycles*.
- Philips, K. C. 1987. Stevia: *Step in Developing a New Sweetener*. In: T. H. Grenby (Ed), *Developments in Sweetener 3*, Elsevier, New York, p. 1
- Putra, S.D.R., dan Ekwati, L.N. 2010. Kualitas Minuman Serbuk Kulit Buah Manggis (*Garciniamangostania* Linn) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Biologi*. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya: Yogyakarta.
- Raini, M dan Isnawati, A. 2011. Khasiat Dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media Litbang Kesehatan*.
- Rengga, W.D., dan Handayani, P.A. 2010. Serbuk Instan Manis Daun Pepaya Sebagai Upaya Memperlancar Air Susu Ibu. *Jurnal Teknik Kimia*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. 5 hal
- Roni, M.A. 2008. Formulasi Minuman Herbal Instan Antioksidan dari Campuran Teh Hijau (*Cameliasinensis*), Pegagan (*Centellaasiatica*), dan Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Safitri, R. 2002. Karakteristik Sifat Antioksidan secara *in vitro* Beberapa Senyawa yang terkandung dalam Tanaman Secang (*Caesalpinia sappan*, L.). Disertasi. Program Pascasarjana Universitas Padjajaran. Bandung.
- Said, N. 2005. Pembuatan Tablet *Effervecent* Susu Kambing dengan Metode Granulasi Basah. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Santoso, H.B. 2008. Ragam dan Khasiat Tanaman Obat. Cetakan I. Agromedia Pustaka: Jakarta.
- Sanusi, M., 1993. *Isolasi dan Identifikasi Zat Warna dari Caesalpinia Lignum*, Majalah Kimia Balai Industri Ujung Pandang, Ujung Pandang.

- Sediaoetama, A.D. 2000. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid I. Dian Rakyat: Jakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, A. dan M. P. Sari. 2012. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor. 180 hal.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty: Yogyakarta.
- Sundari, D., L. Widowati, dan M.W. Winarno. 1998. Informasi khasiat, keamanan dan fitokimia tanaman secang (*Caesalpinia sappan L.*). Warta Tumbuhan Obat Indonesia 4 (3) : 1-3
- Suprayogi, A. 2002. Proses Produksi dan Formulasi Daun Katuk Sebagai Bahan Minuman Berkhasiat. Laporan Penelitian Teknologi Proses. Pusat Studi Ilmu Hayati, Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor.
- Syah, D., S. Utama., Z. Mahrus., F. Fauzan., R. Siahaan., O. Oktavia., S. Supriyadi., dan W. Kartawijaya 2005. Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan. Himpunan Alumni FATETA. IPB, Bogor.
- Taib, G., Gumbira , S dan Sutedja, W. 1988. Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian. Mediatama Sarana Pustaka: Jakarta.
- Wang, H., G. J. Provan dan K. Halliwell. 2000. *Tea flavonoids : Their function, Utilisation And Analysis*. Journal of food Science & Technology, 11. 152- 160
- Winarsih, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius: Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia PustakaUtama: Jakarta.
- Yatim, W. 1999. Kamus Biologi. YayasanObor Indonesia: Jakarta.